

# KÜRBIS-BOLOGNESE-LASAGNE

## KÜRBIS-BOLOGNESE-LASAGNE

Für die Mädels habe ich jetzt schon zwei mal eine leckere Kürbis-Spinat Lasagne gezaubert, davon kann ich Bessere Hälfte aber einfach nicht begeistern... kein Fleisch! Das geht nicht. Aber ich bin ja nicht von gestern - wenn ich Kürbis-Lasagne präsentieren will, dann finde ich auch einen Weg! In diesem Fall in Form einer Kürbis-Bolognese. Und was soll ich sagen... wir hatten keine Reste.



### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kürbis

1,5 l Gemüsebrühe

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

500g Rinderhackfleisch

1 TL Paprikapulver

1 TL getrockneter Oregano (oder 4-5 frische Zweige)

Pfeffer & Salz

Olivenöl

1 Prise Muskat

300g Schmand

15 Lasagneplatten

200g geriebener Gouda

### Zubereitung:

Der Kürbis, der Knoblauch und die halbe Zwiebel werden gewürfelt und in einen großen Topf mit köchelnder Gemüsebrühe gegeben. 20 Minuten bei mittlerer Hitze (Stufe 4 von 9) köcheln lassen und nur gelegentlich umrühren.

In dieser Zeit brate ich das Hackfleisch an. Dafür würfel ich die andere Hälfte der Zwiebel sehr fein und schwitze sie in etwas Olivenöl an. Sobald die Zwiebel glasig wird kommt das Hackfleisch dazu. Gut umrühren damit es schön locker wird und mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und dem Oregano

würzen.

Sobald der Kürbis weich gekocht ist kommt mein Stabmixer zum Einsatz. Gut pürieren bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Dann wird das Hackfleisch zur Kürbissauce in den Topf gegeben. Mit einer Prise Muskat würzen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Weiter geht es. Ich gebe zuerst etwas Kürbis-Hackfleischsauce in die Auflaufform, dann kommt eine Schicht Lasagneplatten, die wird mit Schmand bestrichen, dann folgt wieder eine Schicht Lasagneplatten und eine Schicht Kürbis-Hackfleischsauce. Die Kürbissauce darf ruhig reichlich verwendet werden, da der Schmand nicht viel Flüssigkeit bietet die die Lasagneplatten aufnehmen können muss die Sauce immer für 2 Schichten Lasagneplatten herhalten. So lange abwechselnd in die Form geben bis alles aufgebraucht ist.



Den Ofen auf 200°C vorheizen und die Lasagne mit reichlich geriebenem Gouda bedecken.



Für knapp 40 Minuten in den Ofen schieben. Zwischendurch nur ab und an nachsehen ob es dem Käse noch gut geht. Wenn er zu dunkel wird muss die Lasagne mit etwas Backpapier bedeckt werden. Es sollte aber eigentlich keine Probleme geben. Wenn der Käse den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat hole ich die Lasagne aus dem Ofen.



Falls man etwas Basilikum zur Hand hat kann man das noch mit auf den Teller geben. Heiß servieren und restlos verputzen. Schmeckt auch noch am zweiten Tag.

Guten Appetit!

